Recept

Recept · 1 maaltijd · 35 g

Voedingswaardewijzer
29 november 2026

97,3 kcal per maaltijd · 278 kcal per 100 g

Energieverdeling: eiwit 18 en% · koolhydraten 55 en% (waarvan suikers 3) · vet 23 en% (waarvan verzadigd 5) · vezel 4 en%.

Ingrediënten

Voedingsmiddel	Hoeveelheid
Bruinbrood met pompoenpitten, gemaakt van tarwe,	35 g

Macronutriënten

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	en%	ADH per maaltijd	%
kJ (kJ)	410	1172			5%
kcal (kcal)	97,3	278			5%
Eiwit (g)	4,3	12,3	17,7		8%
Koolhydraten (g)	13,4	38,4	55,3		5%
Suiker (g)	0,67	1,9	2,7		1%
Water (g)	12	34,4			1%
Vet (g)	2,5	7,2	23,3		3%
Cholesterol (mg)	0,35	1			0%
Vezels (g)	1,9	5,4	3,9		6%
Verzadigd (g)	0,56	1,6	5,2		3%
EOV (g)	0,56	1,6			1%
MOV (g)	1,2	3,4			5%
Omega 3 (g)	0,04	0,1			3%
Omega 6 (g)	1,2	3,3			13%
Omega 3 ALA (g)	0,03	0,08			3%
Omega 3 EPA+DHA (g)	0	0			0%

Vitaminen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
B1 (mg)	0,04	0,1		3%
B2 (mg)	0,03	0,08		2%
B3 (mg)	0,60	1,7		3%
B6 (mg)	0,03	0,09		2%
B12 (µg)	0	0		0%
C (mg)	0	0		0%
D (µg)	0	0		0%
E (mg)	0,04	0,1		0%
K (µg)	–	–		–
A (µg)	0	0		
B11 / Foliumzuur (µg)	12,3	35,2		4%

Mineralen

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Calcium (mg)	10,9	31		1%
Fosfor (mg)	91,4	261		17%
Magnesium (mg)	35,7	102		10%
Koper (mg)	0,06	0,17		7%
Jodium (µg)	18,9	53,9		13%

IJzer (mg)	0,77	2,2	7%
Selenium (µg)	1,4	4	2%
Zink (mg)	0,64	1,8	7%
Kalium (mg)	93,8	268	3%
Natrium (mg)	126	359	8%

Overig

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
Beta-caroteen (µg)	0	0		0%
Alfa-caroteen (µg)	0	0		0%
Luteine (µg)	22,1	63		1%
Zeaxanthine (µg)	–	–		–
Lycopeen (µg)	–	–		–
RAE (µg)	0	0		0%
Beta-cryptoxanthine (µg)	0	0		0%

Details

Voedingsstof	Per maaltijd	Per 100 g	ADH per maaltijd	%
K1 (µg)	–	–		
Eiwit plantaardig (g)	4,3	12,3		8%
Eiwit dierlijk (g)	0	0		0%
Stikstof (g)	0,74	2,1		
Polysacchariden (g)	12,8	36,6		
K2 (µg)	–	–		
Polyolen (g)	0	0		
Alcohol (g)	0	0		
Organische zuren (g)	–	–		
Som van vetzuren (g)	2,3	6,7		
Transvetten (g)	0	0		
EPA (g)	0	0		
C22:5 n-3 cis (DPA) (g)	0	0		
DHA (g)	0	0		
C21:5 n-3 cis (HPA) (g)	–	–		
Alfa-tocoferol (mg)	0,04	0,1		
Beta-tocoferol (mg)	0	0		
Gamma-tocoferol (mg)	0,07	0,2		
Delta-tocoferol (mg)	0	0		
fatty acid 4:0 (butyric acid) (g)	0	0		
fatty acid 6:0 (caproic acid) (g)	0	0		
fatty acid 8:0 (caprylic acid) (g)	0	0		
fatty acid 10:0 (capric acid) (g)	0	0		
fatty acid 24:2 n-6 cis,cis (g)	–	–		
C18:3n-3 trans (g)	–	–		
Eovz trans rest (g)	–	–		
Niet-geidentificeerde vetzuren (g)	0,02	0,07		
IJzer haem (mg)	0	0		
IJzer non-haem (mg)	0,77	2,2		
Retinol equivalenten (RE) (µg)	0	0		
Verz vetz rest (g)	–	–		

ADH-balk: aandeel van de dagelijkse referentiewaarde (Referentiewaarden 2026-08 (volwassen man, 70 kg)) per maaltijd; groen = streefwaarde, grijs = bovengrens of richtwaarde.

Berekend met de brontabel. – = bij geen enkel ingrediënt bepaald (telt niet als 0) · * = onvolledig, bij een of meer ingrediënten niet bepaald · en% = aandeel van de energie (eiwit en koolhydraten 4, vet 9, vezel 2, alcohol 7 kcal per gram). Verliezen door koken of bakken zijn niet meegerekend; de uitkomsten zijn indicatief. voedingswaardewijzer.nl